

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 00:06:45 CET

Beschreibung

Zutaten

1 kg Braten, Speck, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Pfefferkörner, helles Bier, Schwarzbrottrinde, Zucker, Butter, Mehl

Zubereitung

Den Braten in einem Topf mit Speck, mit Zwiebeln, in Scheiben geschnitten, mit Lorbeerblättern und Pfefferkörnern anbraten. Sobald der Braten braun geworden ist mit Wasser und Bier ablöschen und Schwarzbrottrinde dazugeben. Unter ständigem Begießen und Wenden das Fleisch weich werden lassen. Zucker hinzufügen, bis die Brühe süßlich schmeckt. Am Schluß die Brühe durch ein Sieb rühren und mit Mehlschwitze verdicken.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	